

# Sagarrondotik

ARGIaren aldizkaria sagardoaren kulturaz

## Hemen da uzta berria

» Unai Agirre, sagardoaz, bertsolaritzaz eta bien arteko loturaz

» Sagarrondoaren egoera Euskal Herrian: Aitor Etxeandiaren analisia

» Sagardoa egiteko lupulua baliatuko bagenu?

» Larregain: natura eta historia batzen dituen ibilbidea

+ EUSKAL HERRIKO SAGARDOTEGIEN GIDA





# SAIZAR

Sagardotegia

Sagar gazi eta gozoko  
aurreneko zuku tantak  
jaitsi dira.

## TXOTX 2018 Zabalik!

### ABANGOARDIA & TRADIZIOA

Kale-zahar, 39 · 20170 USURBIL (Gipuzkoa) ·  943 373 995 · [sidreria@sidrassaizar.com](mailto:sidreria@sidrassaizar.com)

[www.sidrassaizar.com](http://www.sidrassaizar.com)



# CRASH! ZAS! BLABLA!

## Hernanin gozatu eta arduraz jokatu



# JOJOJOJOJO BUAAAA!





## Unai Agirre

# “Bertsolaritza lotzea sagardotegi edo taberna munduarekin, ez da txarra”

Apaizak ardoarekin lotzen diren bezalaxe lotzen dira bertsoa eta sagardoa. Bi mundu ezberdin, baina elkarri oso lotuta daudenak. Hanka bat mundu banatan du Unai Agirrek. Batetik, Euskal Sagardoa jatorri deiturako koordinatzaile gerentea da eta bestetik, Euskal Herriko Bertsolari Txapelketa Nagusiko finalean aritu da. Orbita horretatik irten gabe bildu gara hernaniarrarekin.



**Agin Laburu**  
ARGAZKIA: DANI BLANCO

### **Uzta ona izan da bai Euskal Herriko sagastietan baita Bertsolari Txapelketa Nagusian ere.**

Bai. Sagarrarena ez da guk kontrolatzen dugun gauza bat, baina hala izan da. Aurten sagar urtea tokatzen zen; inoizko sagar urterik handiena izan da eta, gainera, jatorri izen-

dapenaren bigarren uzta izan da. Sagardotegi asko sartu dira denominazio honetan, Euskal Sagardoa, eta horrek poza eman dit.

Beste uztari dagokionez, orain dela lau urte ia-ia lortu nuen lortu dut oraingoan. Ez neukan obsesio berezirik, baina lortu eta gero poza sentitu dut ez nuelako uste aukera hori berriz izango nuenik. Txapelketa zihoan bezala ere, ni nahiko gustura nengoan, baina erabat errematatu gabe eta bueno, azkenean, gutxien uste nuenean, iritsi egin zen.



## **Unai Agirrerekin bertso entrenamenduetan aritu garenok, ezagutzen dugu Unai telefonotik zintzilik etortzen, bertso batzuk bota eta berriz telefonotik zintzilik joaten. Zein lan egiten du Unaiak?**

Nire lanaren %60 hori izango litzateke. Modu batera edo bestera eraman liteke, baina nik, normalean, telefonoa eta ofizina gainean eramaten ditut. Askotan kosta egiten zait deskonektatzea, baina lasaiago hartzen ere badakit aldi berean. Askotan, hitz egitea eta gauzak konpontzea izaten da nire lanaren parte handi bat.

Jatorri deitura entitate pribatua da, baina izaera publikoa dauka. Horrek zer esan nahi du: jatorri deitura bat sagargile eta sagardogileena dela eta, gure kasuan, estatutuetan ere hala dago onartua. Baina kontseilu arautzaile batek arautzen du hori guztia eta instituzioek (Jaurlaritzak eta hiru aldundiek) botorik gabeko parte hartzea daukate organo horretan. Boto eskubidearen %50a dauka sagargile sektoreak eta beste %50a sagardogile sektoreak. Horieta da jatorri deitura. Nire lana da kontseilu arautzaile horren koordinazioa eramatea.

## **Orain dela urte batzuk espero zen puntu honetara iristea sagardo munduan?**

Batzuk oso garbi zeukaten eta nik ere hala neukan, hau zela pauso garrantzitsua, sagardoak eman beharra zeukana. 2000. urterako Gipuzkoan eta Bizkaian hasi ziren biltzen sagardogile batzuk jatorri deitura baten bila. Gauza bat edo besteagatik ez zen lortu. Gero, Eusko Labela sortu zen, helburutzat izan duena jatorri deitura. Gainera, beste sagardogile batzuek, ez zeudenak Eusko Labellean, Gorenaketik, interesa azaldu dute jatorri izendapenean.

Orduan, galderari erantzunez: bai. Baina egia da, ikusi arte ez dagoela ziur esaterik lortuko dela. Orain ikusten da, bigarren uzta dugu eta 47 upategi sartu dira. Asko da! Horrek esan nahi du bazegoela interesa.

## **Asko aldatu da sagardo mundua azken 100 urtean?**

100 urtean igual bai, zeren eta pentsatu behar dugu guk ezagutu ez ditugun sagardotegi haietatik, herriro zeuden sagardotegi haietatik, gainbehera handia etorri zela eta suspertu ondorengo sagardotegiak ezagutzen ditugula. Bi gauza nagusi daude suspertze horretan: batetik, hasten dira elkarte gastronomiko eta tabernak sagardo demanda batekin eta hortik sortzen da txotxa. Sagardoa egiten den lekuetara hura probatzera joaten dira eta horrek produktzioa igo egiten du taberna eta jatetxeentzat. Eta bigarren pausoa dator, probatzera joateko ohitura horrek sortzen duen girotik. Gaur egun hain famatua den txotx kultura hori: sagardotegietara joan eta sagardoa probatzearena. Bere inguruan sortu da kultura gastronomiko bat. Hori da 100 urtean izan den aldaketa handiena.

Orain, nire ustez, beste aldaketa potente bat ematen ari da sagardo munduan. Jatorri deitura honen bidez berriz ere botilako sagardoa indartu nahi da; jatorri deiturak, gainera, bertan egindakoa eta kalitatezkoa den produktua du ardatz. Horrek esan nahi du sagasti berriak landatzen ari direla.

Hori berria al da? Hau ez da berria! Hau da 100 urte atzera egin eta gure historiari heltzea berriz. Lehengo barietateetara goaz eta lehen egindako lan hori berreskuratzen dugu.

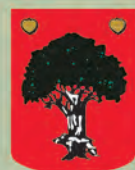
Eta ikusiko dugun beste gauza bat da abaniko handia zabalduko zaigula produktuen dibertsifikazioan. Produktu berriak aterako dira merkatura; jada ari gara ikusten, baina hau hasi besterik ez da egin, ez du frenorik.

## **Oinarrira itzultzea beraz, ez da atzera egitea.**

Oinarrira itzultzea da aurrera egitea. Sagardoak behar du bertako lehengaietik abiatu eta hemengo dena ondo mugatua uztea, hau da, bertako barietateekin egiten da bertako sagardoa. Milaka urtean hemen egon diren barietateak dira eta horrek esan nahi du onak direla batetik landaketarako eta produktiorako, baina horrez gain, gure sagardoa egiteko bereizitako barietateak dira. Horrek produktuari ematen dio behar duen garrantzia.

# 6. SAGASTIAK LORETAN OSPAKIZUNA '18

SAGARRONDOEN LORALDIAREN  
GORAZARRE EKIMENA USURBILLEN



Usurbilgo Udala

Horrez gain, beste abaniko handi bat irekitzen da barietate horien gainean. Balia litezke milaka gauza egiteko, ez bakarrik orain ezagutzen dugun sagardo natural modu hau.

### Horrek ez du esan nahi sagardo hobea izango denik, edo bai?

Hobea eta txarragoa... nik ez nituzke inoiz hitz horiek erabiliko, baina gurea eta oso ona izango dela bai. Ez da berdina hemengo sagar batekin edo kanpoko sagar batekin lan egitea. Hori oso garbi utzi behar da. Gure sagardoa bertako sagarrez egindakoa da eta ez bakarrik bertan daudelako, baizik eta urtetan eta urtetan, hemen landu direlako. Uste dut hori oso garrantzitsua dela.

### Bertsolaritza sagardoarekin noiztik uztartzen da?

Sagardotegiak ziren garai bateko tabernak. Orduan ez zegoen tabernarik. Urte askotan hala izan da eta ez bakarrik Gipuzkoan. Bizkaian, Araban, Nafarroan eta Ipar Euskal Herrian ere bai.

Orduan, egunero samarreko bertso saioak sagardotegietan ziren eta ez zegoen ez telebistatik, ez irratirik, ez ezer. Gainera, ohitura bat bazegoen eta hala iritsi da gure bertarrietara: etxetik irteten zirela sagardotegira, normalean sagardoa etortzen zenean kupelak ireki egiten zirelako eta sagardo hori bukatu arte ez zelako beste sagardotegi bateko kupelik irekitzen. Jendea ez zen hiruzpalau egunean etxera bueltatzen. Asko bertsolariak ziren, joan eta bertsoetan egiten zuen jendea.

"Gure kolejiyuak, sagardotegiyak" Udarregik bota zuenean, hori esan nahi zuen. Beti sagardotegian kantatzen zutela. Orduan, lotura hori badago. Gaur egun? Gure bertso eskola inguruan mantendu da sagardotegira joate hori.

### Ez dio kalterik egin bertsolaritzari, mundu horrekin lotu izanak?

Nire ustez ez. Bertsolaritzak zerbait ona badu da mundu ez-

berdinekin lotu daitekeela. Ni ez naiz bertsolaritza taberna, sagardotegi... mundu horrekin lotzea txartzat jotzen duena. Kontrakoa. Oso ona dela iruditzen zait eta badagoela mundu ilun bat bertsoak berarekin eraman behar duena eta oso ona dena. Horrek ez du esan nahi beste lekuetara ireki behar ez denik.

### Bertsolaritzak ere egingo zuen sagardotegiek adina-ko eboluziorik urte hauetan...

Bai. Bertsolaritzaren eboluzioaren berri badakigu. Hala ere, pentsatu behar dugu, sagardoak bezalaxe, gure garaia iruditzen zaigula handiena, baina bertsolaritzak eragin itzela izan du urte askoan, baita mendetan atzera joanda ere. Guk dauzkagun lehenbiziko erreferentziak izan litezke Etxahunenak, Fernando Amezketararenak, Zabalarenak, Hernanin Txabolategirenak... Pentsa, garai hartako bertsoak guganaino iritsi badira hitzetik hortzera eta ahoz aho, zein garrantzi zuen bertsolaritzak. Euskaldunaren bertarriak beti joan dira bertsoarekin bustita. Eta sagardoarekin berdin. 500 urte atzera egiten badugu, askoz produkzio handiagoa zegoen. Horrek esan nahi du urrezko garaia ordukoak zela eta orain ari gara beste garai inportante batera bueltatzen. Hau ziklikoa da. Garrantzitsuena da bizirik egotea eta dagokion garaia egokitzea.

### Ze erronka dituzte hemendik aurrera nola batak, hala besteak?

Sagardoak bere burua berrasmatu eta egokitzen jakin behar du. Uste dut gauza politak egin litezkeela ateak ireki egin behar direlako, eta erronkarik handiena da botilan behar duen presentzia izan dezan lortzea. Funtsezkoak dira bi gauza: kalitatezkoa eta bertakoa den produktuari indarra eman beharko zaio eta, bestetik, dibersifikazioa. Dibersifikatu egin behar da produktua eta bere baloreari jarri.

Bestalde, uste dut bertsolaritzak oso bide ona daramala eta garaian garaiko eskaereta egokitzen joan beharko duela. Zubi lan oso inportantea egiten du, lehengoa galdu gabe gauza berrietara irekita dagoelako beti. ■



Astez ere eguerdian zabalik  
Hernanitik autobus zerbitzuak ostiral eta larunbatetan  
Sagardo naturala urte osoan botiletan salgai

Larre-Gain etxea - Ereñotzu  
☎ 943 555 846 / 616 287 867

EGUR IKATZAK



IOSU

☎ 629 477 108

# Aitor Etxeandia (Sagarlan)

## “Ezinbestekoa da sagastietan makinekin lan egin ahal izatea”

Sagardo Forum jardunaldietan “Sagarrondoaren egoera Euskal Herrian” hitzaldia eman du Sagarlan aholkularitza-enpresako teknikari Aitor Etxeandiak. Hurrengo egunean aurrez-aurre elkartu gara berarekin, Hernaniko solasaldian esandakoez gehiago sakondu aldera. “Zuekin hitz egin eta gero sagasti bat begiratzera noa, lurra-eta zer moduzkoak diren ikustera”, kontatu digu. “Sagarrondo asko ari dira landatzen lehen ganaduarentzat ziren larreetan edota pinuek libre utzitakoetan. Traktorearekin aritzeko hobeak dira, eta hori funtsezkoa da belaunaldi berriak laborantzara lotzeko”.



**Jon Torner Zabala**

@jtorner

ARGAZKIA: HARITZ RODRIGUEZ / SAGARDOAREN LURRALDEA

Hainbat datu emanez hasi zuen hitzaldia Etxeandiak, eta hala egingo dugu guk ere. Sagarrondo-plantazioek azalera txikia hartzen dute Euskal Herrian. Sagastien %35ak 2 eta 10 hektarea artean eta %22ak 1-2 hektarea dituzte. Soilik %4ak du 10 hektarea baino gehiago. Plantazioak tradizionalak edo intentsiboak diren, hektarea bakoitzeko zuhaitz kopurua arras desberdina izango da. Tradizionaletan (baso-forman landuak; arbolek leku gehiago hartzen dute) 150-200 sagarrondo daude hektarea bakoitzean, eta intentsiboetan (erdiko ardatza) 650-700 egon daitezke. Geroz eta nekazari gehiago dira intentsiboaren alde egiten dutenak, besteren artean mekanizazioa nabarmen erraztu eta ekoizpen-ahalmena handitzen duelako. Sagasti tradizional ugari “libre” geratutako lur-sailetan landatu zirela azaldu digu: “Baratzea lehenengo, animalientzako larreak gero... gaur egun, ordea, abelburuak murriztean-eta, sagarrondoak leku hobean jartzen dira”. Horrek eragin du traktore eta gainerako makinekin lan egiteko aukera handitzea. “Erreleboa” bermatu aldera garrantzitsua da hori: “Sagastian traktorearekin aritzerik ez badago, geroz eta lan gutxiago egingo da bertan. Batzuetan nahikoa da sagarrondoaren azpialdeko adarrak moztea, zuhaitz artetik traktorean eserita pasa ahal izateko”. Hala egin duten zenbait baserritarrek mimo handiagoz zaintzen dituzte sagastiak, Etxeandiak dioenez.

Traktorearen arerioetako bat pendiza da; hori da gurean oztopo handienetakoa, Sagarlan enpresako teknikariaren hitzetan: “Sagarrondoaren %42 dago %25 baino pendiz handiagoa daukaten lur-sailetan, eta aintzat hartuta %20tik gorako malda duten lekuetan –iparraldera begira dauden

magaletan bederen– traktorearekin ibiltzea arriskutsua dela...”. Lurra bustia baldin badago, gainera, %15eko pendiza ere arriskutsua gerta daiteke. Eguteraan dauden lekuetan aldiz, posible da %25-27ko aldapetan lan egitea, lehorra egonez gero betiere.

### KLIMAREN MENPE

Laborarientzat baina, maiz ez da bideragarria makineria berria erostea, txikiak baitira lur-sailak, eta izugarri luzea inbertsioari buelta emateko beharko luketen denbora. Posible da makinak hainbaten artean erostea, baina bada arazo bat: “Guztiek une berean egin nahi dute lan bera; eguraldiak, euriak, markatzen ditu denborak gurean, eta haren menpe daude lan bat edo beste egiteko”. Euriak,

**TREBIÑU**  
sagardotegia

Askartza (Trebiñu)  
www.trebinu.com  
945 24 48 52 - 657 73 65 99



baita hotz-beroak ere; eguzkiaren epeltasuna funtsezkoa dute sagarrondoek. Kostako eta barnealdeko klimak sagar kalitateari eragiten ote dion galdetuta, aldea gehiago kopuruan dagoela erantzun digu Etxeandiak. “Kostaldean –Gipuzkoaren kasuan itsasotik Aduna ingurura bitartean–sagar gehiago ateratzen da beti”.

Herrialdez herrialde begiratuta, sagarrondo kopuruan alde handia dago Gipuzkoa eta gainerakoan artean. 40 hektarea daude Araban, 80 Bizkaian, 90 Ipar Euskal Herrian, 100 Nafarroan eta 1.165 Gipuzkoan, sagardo tradizio handiena dagoen lekuan. “Duela 35 urte sagarrondoak berreskuratzeke lanean hasi ginen, Gipuzkoan bereziki; 800 hektarea landatu ziren bertan”, azaldu digu Etxeandiak. Egun, haize berriak sumatzen dira, sagardoa eta sagarrondoak sustatzeko borondatea. Edariari “prestigioa” emateaz mintzo dira instituzioak. “Hitza hori ote den ez dakit”, dio Sagarlarneko teknikariak. “Egia da sektoreko eragileak ahalegin bat egiten ari direla, baina harago joan behar dugu. Prezioari dagokionez merke izaten jarraitzen du; errekonozimendu handiagoa behar du, eta hori lotua dago kalitatearekin, produktua edonon defendatu nahi badugu”. Fraisoro laborategiaren lana inportantea da zentzu horretan, baita Euskal Sagardoa jatorri-deitura berria ere, bereizgarritzat dituen %100 bertako sagarrarekin egina egon eta “kalitate bermea” izatea.

Bertako sagarra baliatzeak ahalbidetzen du, esaterako, egun batean jaso eta biharamunean bertan zanpatzea eta, hartara, hartidura-prozesuan edota elaborazioan sor daitezkeen arazoak errazago saihestea. Dena den, gurean ekoizten den sagardo guztia ezin daitekeela bertako sagarrarekin egin azaldu digu Etxeandiak: “Sagarrondoek ale gehiago eman ditzakete, berriak landatuko dira... baina sagarren parte handi bat kanpotik ekarri beharko dugu oraindik ere, Asturias, Galizia edo Normandiatik”.

### FITOPLASMA KEZKA ITURRI

Baserritarrak gehien kezkatzen dituen, su-gorriaz gain, fitoplasmak (parasito mikroskopikoak) direla azaldu digu



Sagardoaren Lurraldeak antolatuta egin ziren, pasa den azaroan, Sagardo Forum jardunaldiak Hernaniko Orona Ideo eraikinean. Aitor Etxeandiak ireki zuen, hain justu, hitzaldi-zikloa.

Etxeandiak, zuhaitza pixkana izorratu eta sagarrari behar bezala hazten uzten ez diotelako, beste ondorio batzuen artean. “Mahaiko sagarraren kasuan arbolak moztu daitezke, baina sagardotarako zuhaitzetan... ia ezer gabe geratuko ginateke”. Fitoplasma saihestu edo borrokatzeko bideak dira landare osasuntsuak erabiltzea eta, mahaiko sagarraren kasuan, gaixotasuna hedatzen duen xomorroaren (zikadela) aurka intsektizida erabiltzea. Sagardo-sagarraren kasuan, baina, ez da haren aurkako intsektizidarik erabiltzen, ez bada zorrien edo sagar-harraren (karpokapsa) kontrakoa. ■

## OTSUA-ENEÀ

### SAGARDOTEGIA



Osinaga auzoa  
20120 Hernani  
☎ 943 556 894  
630 421 090  
info@otsua-enea.com  
www.otsua-enea.com

## ELUTXETA

### TOLARE SAGARDOTEGIA



Oztaran bailara  
Tel.: 943 55 69 81  
20130 URNIETA  
(Gipuzkoa)

# Antonino Pagolaren errezeta sekretua Sagardoa eta garagardotarako lupulua nahasten direnean...

Garagardoa egiteko erabiltzen den lupulua eta sagardoa nahastean ateratzen den edaria berezia da. Zaporea, freskotasuna eta nortasuna; hiruak omen ditu. Ameriketako Estatu Batuetan eta Kanadan arrakasta handia du, eta Galizian ere atera dute halakorik, bertako sagarra eta kanpoko lupuluarekin egina. Euskal Herrian, ordea, sagardo lupuluduna edari arrotza da. Oraingoz.



Iñaki Sanz-Azkue

@sanz\_azkue

Ezezaguna izanagatik, baina, ezin esan dezakegu gurean sagardoa eta lupulua inoiz nahastu ez direnik. 1950eko hamarkadan, Hernaniko Orkolaga baserriko Antonino Pagolak bertako sagar eta lupulua nahasten zituen edari freskagarri hau egiteko. Antonino, ordea, joan zen; eta berarekin joan zen, aldi berean, bere errezeta sekretua. Egungo garagardo eta sagardogileek badute arrazoirik elkarrekin lanean jarri eta edari zahar hau edari berri bihurtzeko; sagardo lupuludunak bai baitu bere leku txikia gure sagardoaren historia luzean. Bestela, galdetu iezaiozue Orkolaga baserriko kupel zaharrari...

Antonino Pagolaren senideek badute pena bat: aitonak errezeta berarekin eraman izana, inori erakutsi gabe. Izan ere, aitona Antoninoren edaria berezia zen: "Oso freskagarria huen, eta apar askorekin. Kupela baserri ondoko txabolana izaten zian, itzalean, eta han izaten huen sagardoa eta lupuluarekin egindako edari hura".

2017ko urtarrilean ARGIArako idatzi nuen *Garagardotarako lupulua Euskal Herrian: Iragana edo etorkizuna?* erreportajerako elkarrizketak egiten ari nintzela hasi zen guztia. Antonino Pagolaren bilobarekin –hau ere Antonino– adostu nuen hitzordua. Elkarrizketa hasi aurretik garbi laga zidan: "Errezetaren bila baldin bahator alferrik habil; aitonak berarekin eraman zian". Segituan konturatu zen, ordea, errezeta famatu haren berririk ez nuela. Guztia argitu zidan: "Gure aitona Antoninok baratzeak zizkian Orkolaga baserrian, eta uda inguruan, bero sapa handia zenean ekartzen zian edari hura, sagardoa eta lupuluarekin egindako edaria. Baratzean lanean zebiltzanentzat eta etxeoentzat baino ez zian egiten. Uda alderako prest egoten huen, eta sagardoa zerbitzatzeko txarroa hartu, baserri ondoko txabolara joan, eta kupeletik hartzen zian zuzenean. Gure etxean beti esan izan duk edari hura berezia zela: oso freskagarria eta apar askokoa. Egarriarentzako zegoen onena omen zen".

**BORDATXO**

Zubiaurrenea, 5 - behea  
Usurbil (Gipuzkoa)  
☎ 943 371 042

**URPA**  
BUS

Pol. 55, Bº Ubilluts · edif. 9 / nº4  
☎ 943 305 050  
20140 Andoain (Gipuzkoa)  
[www.autocaresurpa.com](http://www.autocaresurpa.com)

**MARTIKORENA**  
ERREMENTARITZA

Tel. 943 593 606 / 615 782 964  
20140 Andoain (Gipuzkoa)  
[info@herreriamartikorena.com](mailto:info@herreriamartikorena.com)  
[www.herreriamartikorena.com](http://www.herreriamartikorena.com)

Burdinean neurrirra egindako lanak

**MARCOS**  
okindegia

**Benetako  
aitzinako ogia**

☎ 943 450 966  
Ubarburu pasealekua, 113  
Astigarraga (Gipuzkoa)



Elkarrizketa hartatik sortu zitzaizkidan galdera askok izan dute erantzuna ikerketaren ostean; beste batzuk, ordea, kolokan geratu dira. Hain justu, horrek ematen dio Antoninoren edariari duen misterio puntua.

## LUPULU-LOREA LORTZEKO ERRAZTASUNAK

Sagardo lupuluduna egiteko bi osagai dira oinarritzakoak, noski: sagarra eta lupulu-lore emea. Euskal Herrian, eta zehatzago, Antonino bizi zen herrian, Hernanin, sagarra lortzea ez zen gauza zaila 50eko hamarkadan; baserri askok egiten zuen bere sagardoa. Baina lupulua? Nondik lortzen zuen Antoninok?

Lupulu-landaketek ez dute, inondik inora ere, euskal paisaiaren barruan sagastiek izan duten garrantzia eduki. Baina izan, izan dira plantazioak gurean. 1944an, II. Mundu Gerraren ondorioz, Alemaniatik ez zen lupulurik iristen, eta Euskal Herriko garagardo-fabrika nagusiek ezin zuten edari hori ekoizti lupulurik gabe. Hori dela eta, Espainiako Gobernuaren diru-laguntzez baliatuz, hainbat baserritar – 1949an 225 baserritar– lupulua landatzera animatu ziren 1945 eta 1965 artean. Lupulu-plantazio horien kudeaketa eta aholkularitzarako, ordea, pertsona egokiak behar ziren, eta Gipuzkoan ardura hori hartu zuena Antonino Pagola izan zen –Vicente Ruigómezekin batera–.

Hori gutxi balitz, Urumea ibaiaren erriberran zegoen lupulu-landaketa baten jabea ere izan zen Antonino Pagola. 1945erako 100 lupulu-landaretik gora zituen bere lurretan. “Aitona zaldi-karroan ibiltzen huen Hernani eta Ergobi arteko bidean lupulua garraiatzen, eta ni harekin eramaten ninduen batzuetan” esan digu bere bilobak. Izan ere, Gipuzkoan bildutako lupulu-lorez beteriko zaku gehienak ere berari iristen zitzaizkion: bera zen Ergobin, Astigarra-gan, zegoen lupulua lehertzeko plantaren kudeatzailea,



*Lupulua, zerbeza-loria (Gipuzkoa), zerbeza-landaria (Gipuzkoa), otsaihena (Nafarroa) edo bierbelarra (Iparralde).*

eta beraz, lupuluan aditua. Euskal Herrian sagardo lupuluduna egiteko aukera eta ezagutza norbaitek bazituen, hori Antonino zen.

Antoninok lupulua lortzeko –freskoa zein lehorra–, beraz, ez zuen inongo arazorik. Jasotako lupulua Donostiako Antiguano zegoen Juan y Teodoro Kutz garagardo-fabrikari saltzeko erabiltzen zuten, eta Leonera ere lupuluaren kontura bidaiak egiten zituen. Sagardoarekin nahasteko ideia nondik atera zuen, beste kontu bat da

hori. Baita edaria bera nola egiten zuen ere.

## ERREZETAN DAGO –ZEGOEN– SEKRETUA

“Etxean badakigu edaria sagardoa eta lupuluarekin egiten zela; baina, nola, ez dakigu”, kontatu digute haren senideek. Ameriketako Estatu Batuetan eta Kanadan *dry hopping* izeneko teknika erabiltzen dute sagardo lupuluduna –eurek *hopped cider* deitua– egiteko. Sagardoari lupulu-lore emea –lehorturik denean– gehituko litzaioke kasu honetan, irakin edo hartzitu ostean. Kontua da, Antoninok zituen baliabide eta osagaiekin, sagardo lupuluduna egiteko moduak ahalik eta sinpleena behar zuela izan. Nola, ordea?

Antoninok landare eta baratze kontuetan zuen ezagutzak eta esperientziak ahalbidetu zion sagardoarekin esperimentu txiki hau egin eta bere etxean sagardo lupuluduna urtero edukitzea. Bertako lupulua zuen, berak landatutakoa, baita bertako sagastietako sagarrekin eginiko sagardoa ere. Eta hara non gauden oraintxe, 2018. urtean, Euskal Herrikan kanpora begira, bertatik lupulua ekarri eta euskal sagardo eta garagardozaleentzako produktu berriak bilatzen, ahalik eta modu naturalenean, bertako ahalik eta produktu gehienekin edari berritzaileak egiteko gogoz. Eta erantzuna non aurkituko, eta Hernaniko kupel zahar batean aurkitu dugu. Ai, Antoninok burua altxatuko balu... ■



**Sagardoa egiteko produktuak,  
makinak eta muntaia**

☎ 944 445 249 · [enolviz.com](http://enolviz.com)

**sulabe**



Florida auzoa, 32 · 20120 Hernani (Gipuzkoa) ☎ 943 554 950

# Larregain

## Natura eta historia batzen dituen ibilbidea

Sagardotegi-plana osa dezakeen proposamen bat ekarri dugu orriotara, Aiako natur parkearen mendebaldeko muturrean barneratzen den ibilbide zirkularra, zailtasun txikikoa eta nahikoa motza (3,7 km). Historian atzera egiteko parada izango dugu, bidean topatuko ditugun arta-mugarri eta trikuharrien altzoan oinez.



**Jon Torner Zabala**

@jtorner

ARGAZKIAK: DANI BLANCO

Ibilbideari izena ematen dion Larregain sagardotegitik abiatuko gara, Hernaniko Ereñotzu auzoan. Balizaturik ez dagoenez, Mendiriz Mendi taldearen webguneko ([www.mendirizmendi.com](http://www.mendirizmendi.com)) "Hernani" atalean aurkituko ditu-

zuen fitxa teknikoa, gida eta mapari begiradaxoa ematea gomendatzen dizuegu, bidea jarraitzea konplikatuena ez bada ere, baduelako zalantza sor dezakeen punturik. Bertan topatuko dugunez beharrezko informazio prakti-





ko guztia, lerrootan ez dugu ibilbidea deskribatuko. Mendi elkarteko kideei eskatu diegu ibilbidearen hiru argazkiren gainean iruzkina egiteko, eta haien hitzekin osatu dugu irudi bakoitzaren azalpena. Soilik ohar bat: Saratsetako (edo Sagastietako) lepora iris-tean, ezkererantz (Akolatxarantz) doan maldari ekin aurretik, begira ezazue parera (hegoalderantz), ikusiko duzuen harri eta iratze-pilaren atzean dagoelako trikuharria. Mendiriz Mendiko kideek hala ohartarazi gintuzten, guk jaramonik egin ez eta ibilbidea amaitzeaz genuela bidezidor bat hartu behar izan genuen atzera berriz ere Saratsetara igotzeko. Maldak ez dira handiak eta ederrak dira parajeak; gaitzerdi beraz.

Larregaingo ibilbideak iratze, tamaina txikiko baso eta estazio megalitiko artetik eramango zaitu ueoro. Duela hamarkada batzuk egin diren landaketek eta garoek gorritasuna emango diote paisaiari udazkenean. Negu betean gaude eta jada hasi dira bideetako putzu-zuloak baso-igel gorriaren (*ingela gorriya* Ereñotzun) arrautzez betetzen. Akola inguruan, udazkenean, *ingelak* ere *gorriyak* baitira.

## ESTAZIO MEGALITIKOA

Hernani, Astigarraga eta Donostiako lurak hartzen dituen estazio megalitikoan dauden trikuharrietatik zazpi Hernaniko udalerrian daude. Hoberen kontserbaturik dagoena Saratsetakoa da (aurreko orrialdean), Kalifikaturiko Kultur Ondare izendatua Monumentu-multzo gisa. T. Ataurik, J.E. Elosegik eta M. Labordek aurkitu zuten 1950. urtean. Hala irakurri dezakegu *Gipuzkoako Karta Arkeologikoan*: "Trikuharri labur irekia. Tumuluan (11x13 metroko diametroa eta 1,70 metroko altuera), 2 metro zabal eta 5 metro luze dituen zanga ikus daiteke. Ganbara bost harlosaz antolatutako esparru trianguluarra da, itxuragabetua eta garai batean errektanguluarra izan zitekeena".

Saratsetako lepora bidean, Epele-Akola eremuan (eskuinean), oraindik ere, XX. mendearen erdira arte



**TALLERES**  
**Mitxelena s.coop.**

Torno bertikala: Ø 4.200 x 2.000  
Fresadora: 10.000 x 3.500  
Barrenatze mekanizalua

Eziago Poligonoa · Zikuñaga Auzoa · 20120 Hernani (Gipuzkoa)  
T: 943 55 25 12 - 16 · F: 943 55 28 16  
info@talleresmitxelena.com  
[www.talleresmitxelena.com](http://www.talleresmitxelena.com)

ogiaren egia

Zatoz eta ezagutu garai batean egiten ziren ogiak, lehengo osagai eta teknikekin

**Galparsoro OKINDEGIA**

Aintzinako ogiaren kabia bihurtu baitugu denda zahar berria

Kale Nagusia 6 (Alde Zaharra) · Donostia · Tel. 943 421 074  
[www.galparsorookindegia.eu](http://www.galparsorookindegia.eu)





## “SAGARDOTEGIAK” IBILBIDEA, AHT-REN OBREK EBAKIA

Mendiriz Mendi elkarteak gomendatzen dituen ibilbideen artean bada bat “Sagardotegiak” izenekoa, Hernaniko hainbat sagardotegi lotzen dituena. Zailtasun txikikoa izanik ere, orriotan deskribatu duguna baino luzeagoa da (8,5 km). AHTren obrak direla-eta, ibilbidea ezin da osotasunean egin, ez behintzat interneteko argibideak eta maparen gaineko markak bere horretan jarraituta.

Alternatiba moduan: Loidi auzoan, Otsuanea baserria igaro ostean, ibilbideak aurrera jotzeko eskatzen du. Hala egin ordez, ezkerrean (gorantz) joko dugu asfaltozko bidetik. Momentu batean AHTren lanak zeharkatuko ditugu zubi baten gainetik. Eskuinetara sagasti bat topatuko dugu gero, eta jarraian eskuinerantz doan bidezidorra. Hari segita, berriro ere jatorrizko ibilbidearekin bat egingo dugu.

iratze-lekuak edo inistor-tokiak izan zirenen arrastoak ikus daitezke. Bideen aldeetara iratzea (Hernani inguruan garoa edo inistorra ere deitua) hazten da. Udazkenaren hasieran, iraila inguruan, Hernaniko baserritar asko paraje hauetara etorri ohi zen behie azpiak egiteko iratze bila.

Akolatxarako gaina (ezkerrean) da 192 metroko desnibel metatua duen ibilbideko punturik altuena (359 metro). Forma aldakorreko harkaitzek eta arborek itxura berezia ematen diote. Arbolen artean zuhaitzak dira gehienak, baina ez denak. Izan ere, adineko ereño-tzuarrek segituan esango dizute, “zuhaitzak” mugarratu gabeko “haitzak” (haritzak), direla. Arbola guztiak, beraz, ez dira zuhaitzak Akolatxarako puntan. ■





# EUSKAL HERRIKO SAGARDOTEGIEN GIDA

SAGARDOTEGIA	HERRIA / PROBINTZIA	TELEFONOA
Zalbide	Abaltzisketa	Gi 943 652 176
Zabala	Aduna	Gi 943 690 774
Aburuza	Aduna	Gi 667 600 874
Satxota	Aia	Gi 943 835 738
Izeta	Aia	Gi 943 131 693
Martitxoenea	Aldaz	Na 948 604 607
Olagi	Altzaga	Gi 943 887 726
Gaztañaga	Andoain	Gi 943 591 968
Mizpiradi	Andoain	Gi 943 593 954
Iturrieta	Aramaio	Ar 685 721 593
Sarasola	Asteasu	Gi 943 690 283
Akelenea	Astigarraga	Gi 943 333 333
Alorrenea	Astigarraga	Gi 943 336 999
Artola	Astigarraga	Gi 943 557 296
Astarbe	Astigarraga	Gi 943 551 527
Bereziartua	Astigarraga	Gi 943 55 57 98
Etxeberria	Astigarraga	Gi 943 555 697
Gartziategi	Astigarraga	Gi 943 469 674
Gurutzeta	Astigarraga	Gi 943 552 242
Ipintza	Astigarraga	Gi 688 81 17 24
Irigoiñ-Herrero	Astigarraga	Gi 943 550 333
Larrarte	Astigarraga	Gi 943 555 647
Mina	Astigarraga	Gi 943 555 220
Oialume Zar	Astigarraga	Gi 943 552 938
Oiarbide	Astigarraga	Gi 943 553 199
Petritegi	Astigarraga	Gi 943 457 188
Rezola	Astigarraga	Gi 608 143 332
Sarasola	Astigarraga	Gi 943 555 746
Zapiain	Astigarraga	Gi 943 330 033
Urbitarate	Ataun	Gi 943 180 119
Txopinondo	Azkain	La 559 54 62 34
Añota	Azpeitia	Gi 943 812 092

SAGARDOTEGIA	HERRIA / PROBINTZIA	TELEFONOA
Laka-Erdi	Berriatua	Bi 608 673 208
Behetxoenea	Beruete	Na 948 503 136
Beloqui	Biriatu	La 559 20 66 25
Txindurri Iturri	Deba / Itziar	Gi 699 684 490
Eztigar / Beltchu	Donaixti-Ibarre	BN 559 37 87 12
Araeta	Donostia / Zubieta	Gi 943 362 049
Astiazaran	Donostia / Zubieta	Gi 943 361 229
Barkaiztegi	Donostia	Gi 943 451 304
Calonge	Donostia	Gi 943 213 251
Lizeaga	Donostia	Gi 943 468 290
Egi-Luze	Errenteria	Gi 943 523 905
Elexalde	Galdakao	Bi 944 563 867 944 571 614
Akarregi	Hernani	Gi 943 330 713
Alberro	Hernani	Gi 943 550 019
Altzueta	Hernani	Gi 943 551 502
Elorrabi	Hernani	Gi 943 336 990
Goiko-Lastola	Hernani	Gi 943 553 272
Iparragirre	Hernani	Gi 943 550 328
Itxasburu	Hernani	Gi 943 556 879
Larre-Gain	Hernani	Gi 943 555 846 616 287 867
Olaizola	Hernani	Gi 943 336 731
Otsua-Enea	Hernani	Gi 943 556 894 630 421 090
Rufino	Hernani	Gi 943 552 739
Zelaia	Hernani	Gi 943 555 851
Begiristain	Ikaztegieta	Gi 943 652 837
Ola	Irun	Gi 943 623 130
Bordathio	Jaxu	BN 559 49 18 22
Otegi	Lasarte-Oria	Gi 943 365 029
Aulia	Legorreta	Gi 943 806 066
Larralde	Lekaroz	Na 948 452 121

SAGARDOTEGIA	HERRIA / PROBINTZIA	TELEFONOA
Toki Alai	Lekunberri	Na 650 450 161
Lindurrenborda	Lesaka	Na 948 637 212
Lezama	Lezama	Bi 944 556 368
Goikoetxea	Lizartza	Gi 609 714 203
Axpe	Markina-Xemein	Bi 946 168 285
Sebastianeko	Mendexa	Bi 946 842 642
Aldaiondo	Murgarren	Na 948 553 218
Kandi	Muxika	Bi 946 253 382
Baleio	Oiartzun	Gi 626 693 074
Ordo-Zelai	Oiartzun	Gi 943 491 686
Etxe-zuri	Olaberria	Gi 665 726 846
Tximista	Ordizia	Gi 943 881 128
Eguzkitza	Tolosa	Gi 943 672 613
Isastegi	Tolosa	Gi 943 652 964
Trebiñu (Askartza)	Trebiñu	Ar 945 244 852 657 736 599
Altuna	Urnieta	Gi 943 55 49 17
Elutxeta	Urnieta	Gi 943 556 981
Eula	Urnieta	Gi 943 552 744
Oianume	Urnieta	Gi 943 556 683
Setien	Urnieta	Gi 943 551 014
Aginaga	Usurbil	Gi 943 366 710
Aialde Berri	Usurbil	Gi 943 365 031
Arratzain	Usurbil	Gi 943 366 663
Urdaira	Usurbil	Gi 943 372 391
Saizar	Usurbil	Gi 943 364 597
Arizia	Zarautz	Gi 943 501 013
Oiharte	Zerain	Gi 943 501 013
Otatza	Zerain	Gi 943 801 757 636 028 784
Uxarte	Zornotza	Bi 946 308 815

Hego Euskal Herrira deitzeko aurrezenbakia: 0034  
Ipar Euskal Herrira deitzeko aurrezenbakia: 0033

ADUNA



ZABALA

Garagartza baserria  
Tel. 943 69 07 74  
info@rzabala.com - www.rzabala.com  
Urtarriletik maiatzak bukaera arte irekita.  
Igande gauetan itxita.

AIA



IZETA

Izeta baserria - Urdaneta bidea  
Tel. 943 13 16 93  
izetasagardotegia@gmail.com  
www.izeta.es  
Urte osoan irekita, abenduan ezik,  
sagardotegia eta jatetxea.

ALDATZ



MARTITXOENEA

Martitxoenea baserria  
Tel. 948 604 607  
Urtarriletik maiatzaren lehen igandera.  
Ostegunetik igandera arte irekita.

ALTZAGA



OLAGI

Altzaga bidea, 1  
Tel. 943 887 726 / 615 700 408  
olagi.altzaga@gmail.com  
Urte osoan zabalik.

## ARAMAIO



### ITURRIETA

Arraga Auzoa 2  
Tel. 945 445 383 / 685 721 593  
jj.iturrieta@yahoo.es  
iturrietasagardotegia.blogspot.com  
Urtarrilaren 15etik maiatzera txotx garaia;  
maiatzetik iraila bukatu arte erretegia.

## ASTIGARRAGA



### AKELENEA

Oialume Bidea, 57 · Ergobia Poligonoa  
Tel. 943 333 333  
akelenea@hotmail.es  
www.sidreriaakelenea.com  
Urte osoan irekita.

## ASTIGARRAGA



### GURUTZETA

Oialume bidea, 63  
Tel. 943 552 242  
gurutzeta@gurutzeta.com  
www.gurutzeta.com  
Urtarrilaren 19tik apirilaren 28ra arte.

## ASTIGARRAGA



### IPINTZA

Santio Zeharra, 12 (Ipintza Baserria)  
Tel. 688 811 724  
ipintza@ipintza.com  
www.ipintza.com  
Urte osoan sagardoa txotxetik.

## ASTIGARRAGA



### OIALUME ZAR

Mikel Arozamena, 16  
Tel. 943 552 938  
oialumezar@gmail.com  
www.oialumezar.com  
Urtarrilaren erdialdetik  
maiatza hasiera arte irekita.

## ASTIGARRAGA



### PETRITEGI

Petritegi bidea, 8  
Tel. 943 457 188  
www.petritegi.eus  
Urte osoan irekita,  
bazkaltzeko eta afaltzeko.

## BIRIATUA



### BELOQUI

S.A.R.L. La Cidrerie  
64700 Biriatu  
Tel. 00 33 559 20 66 25  
Urte osoan irekita.

## DONOSTIA



### ASTIAZARAN-IRUIN

Irigoien baserria · Zubieta auzoa  
Tel. 943 36 12 29  
ion@iruinisagardotegia.com  
Urtarriletik maiatzera irekia sagardo  
denboraldirako; ekainetik abendura plater  
bereziak eta txotxerako kupelak.

## MARKINA-XEMEIN



### AXPE

Axpe baserria · Atxondo auzoa  
Tel. 94 616 82 85  
axpesagardoa@yahoo.es  
www.axpesagardotegia.com  
Urte osoan irekita; janaria norberak ekarria;  
14 urte bitartekoentzat doan (10-15 lagun).

## ORDIZIA



### TXIMISTA

Gudarien etorbidea, 2 · Tel. 943 881 128  
tximistasagardotegia@gmail.com  
www.tximistasagardotegia.com  
Urte osoan irekita. Aste osoan bazkariak;  
ostegunetik larunbatera afariak,  
besteak enkarguz.

## TOLOSA



### ISASTEGI

Aldaba Txiki auzoa  
Tel. 943 652 964  
isastegi@isastegi.com  
www.isastegi.com  
Urtarrilaren 13tik apirilaren 28ra arte.  
lgandean itxita.

## USURBIL



### AGINAGA

Aginaga auzoa  
Tel. 943 366 710 / 943 370 668  
info@aginagasagardotegia.com  
www.aginagasagardotegia.com  
www.aginagahotela.com  
Urte osoan sagardoa txotxetik!  
Astelehenak itxita. Abenduan porrak.

## USURBIL



### URDAIRA

Urdaira baserria · Aginaga auzoa, 63  
Tel. 943 372 691  
urdaira@urdaira.com  
www.urdairasagardotegia.com  
Urtarriletik maiatza hasierara;  
afariak egunero, bazkariak asteburutan;  
igande gaua eta astelehena itxita.

## ZERAIN



### OIHARTE

Irukarate-gain auzoa  
Tel. 686 299 158 / 943 501 013  
sagardotegia@oiharte.com  
www.oiharte.com

## ZERAIN



### OTATZA

Otatza-Behokoa baserria · Otatza Auzoa  
Tel. 943 801 757  
Urtarrilaren 17tik sagardotegia irekita  
Egunero irekita astelehen eta astearteetan  
ezik; larunbat eta igande eguerdian  
zabalik; gainerako egunetan bazkariak  
enkarguz.

## ZORNOTZA



### UXARTE

Montorra, 6 · Montorra auzoa  
Tel. 94 630 88 15  
uxarte@bilbao.com  
www.uxarte.com  
Urte osoa (asteburuetan) irekita.





# Astigarraga, Sagardoaren Iurraldea



Astigarragako Udala



## *Urnieta*

*Urnietan ere  
sagardo garaian  
txotx!*



*Urnieta*  
udala



# Euskadiko kalitatezko sagardo markak

## Euskal Sagardoa

- %100 bertako sagarra
- Goi-kalitatea
- HAZI Fundazioak egiaztatua
- Fraisoro Laborategian kalifikatua
- Sagardoaren apustua: oraina eta etorkizuna



[www.euskalsagardoa.eus](http://www.euskalsagardoa.eus)

## Gorenak

- Han-hemengo sagarra
- Goi-kalitatea
- HAZI Fundazioak egiaztatua
- Fraisoro Laborategian kalifikatua

[www.sagardogorenak.eus](http://www.sagardogorenak.eus)

